

Et si on dégustait un ... Crumble de figues à la sarriette

Par Georgiana,
chef de l'atelier de Georgiana
www.georgiana.fr

Ingrédients pour une personne :

- 150g de figues fraîchement cueillies
- 5cl de sirop de sarriette
- 60g de farine
- 40g de beurre mou
- 60g de sucre en poudre + une cuillerée à café



Découper délicatement les figues en rondelles un peu épaisses (5mm)
Dans une poêle, faire un caramel à sec en y déposant une fine couche de sucre en poudre sur le fond. Faire légèrement dorer à feu moyen.
Déposer les tranches de figue les unes à côté des autres. Les laisser légèrement caraméliser.



Les sortir alors du feu et les déposer sur une assiette.



L'appareil à crumble : mélanger grossièrement le beurre, le sucre et la farine. Déposer ce mélange sur une plaque métallique de façon uniforme sur 1cm d'épaisseur et enfourner 10 à 15mn à four chaud à 190°C.



Surveiller la cuisson afin que l'appareil soit bien doré. Sortir et mettre en miettes grossières en prenant soin de ne pas se brûler !



Répartir le crumble sur les figues. Arroser de sirop de sarriette.
Déguster !...

